C/2025/5116

19.9.2025

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2025/5116)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Azafrán de la Mancha”

Numărul de referință al UE: PDO-ES-0112-AM04 – 23.6.2025

1. **Denumirea produsului**

„Azafrán de la Mancha”

2. **Tipul indicației geografice**

☐ IGP

☑ DOP

☐ IG

3. **Sectorul**

☑ Produse agricole

☐ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Spania

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Numele

Consejería de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural. Castilla-La Mancha Dirección General de Alimentación

6. **Calificarea drept modificare standard**

Modificările descrise și justificate nu includ o modificare a denumirii indicației geografice protejate sau o modificare a utilizării indicației geografice protejate. Acestea nu riscă să anuleze legătura menționată la articolul 5 alineatul (2) litera (b) și nu implică restricții suplimentare privind comercializarea produsului. Prin urmare, aceste modificări corespund definiției unei modificări standard.

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

Titlul

Compilarea listei de caracteristici ale produsului

Descriere

Modificare a secțiunii b.4 „Caracteristici organoleptice”

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descrierea caracteristicilor organoleptice ale „Azafrán de La Mancha” a fost îmbunătățită și actualizată.

Formularea actuală din caietul de sarcini:

„b.4) Caracteristici organoleptice

Caracteristicile organoleptice ale șofranului «Azafrán de la Mancha» sunt următoarele:

b.4.1) Filamente de șofran

Pregătirea eșantionului: puneți 200 mg de filamente pe o placă Petri.

Aspect – absența reziduurilor florale sau a materiilor străine. Culoare roșu strălucitor.

Miros – limpede, intens, înțepător. Note de prăjit, miere, iarbă uscată și flori.

b.4.2) Filamente de șofran

Prepararea infuziei: într-un litru de apă la 60 ± 5 °C, puneți 200 mg de stigmate măcinate și cernute, în conformitate cu UNE-ISO 3632-2: 2011 sau cu un standard care îl înlocuiește, acoperiți recipientul și realizați extracția în aceste condiții timp de 20 de minute. Filtrați și lăsați să se răcească la întuneric până când temperatura ajunge la aproximativ 25 °C și realizați evaluarea senzorială în cel mult 2 ore. Eșantioanele trebuie prezentate evaluatorilor în pahare standardizate în conformitate cu UNE 87022: 1992 sau un standard care îl înlocuiește, cu un conținut de aproximativ 50 ml.

Aspect – strălucitor, limpede, culoare galbenă cu ușoare nuanțe portocalii.

Miros – limpede, intens, înțepător. Note de prăjit, de iarbă uscată, de flori și de mirodenii.

Gust – iarbă uscată, prăjit, ușor amar, ușor picant, mirodenii dulci, pământos.”

Formularea propusă pentru caietul de sarcini

„b.4) Caracteristici organoleptice

Caracteristicile organoleptice ale șofranului «Azafrán de la Mancha» sunt următoarele:

b.4.1) Filamente de șofran

Pregătirea eșantionului: puneți 200 mg de filamente pe o placă Petri.

Aspect – culoare roșu strălucitor.

Miros – limpede, intens, înțepător. Note de prăjit.

b.4.2) Infuzie de șofran

Prepararea infuziei: într-un litru de apă la 60 ± 5 °C, puneți 200 mg de stigmate măcinate și cernute, în conformitate cu UNE-ISO 3632-2: 2011 sau cu un standard care îl înlocuiește, acoperiți recipientul și realizați extracția în aceste condiții timp de 20 de minute. Filtrați și lăsați să se răcească la întuneric până când temperatura ajunge la aproximativ 25 °C și realizați evaluarea senzorială în cel mult 2 ore. Eșantioanele trebuie prezentate evaluatorilor în pahare standardizate în conformitate cu UNE 87022: 1992 sau un standard care îl înlocuiește, cu un conținut de aproximativ 50 ml.

Aspect – strălucitor, limpede, culoare galbenă cu ușoare nuanțe portocalii.

Miros – limpede, intens, înțepător. Note de prăjit.

Gust – prăjit, ușor amar, ușor picant.”

Motiv(e)

Motivele modificării

Caietul de sarcini a fost modificat în ceea ce privește caracteristicile șofranului sub formă de filamente și infuzat în apă, în conformitate cu rezultatele analitice obținute de un comitet independent de degustare.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlul

Îmbunătățirea formularii din secțiunea G „Elemente ale etichetării”.

Descriere

Modificare a secțiunii G „Elemente ale etichetării legate de denumirea de origine”

A fost specificat statutul certificării pentru operatorul responsabil de ambalare care poate solicita contraetichete.

Formularea actuală din caietul de sarcini:

„Denumirea de origine protejată «Azafrán de la Mancha» poate fi utilizată numai pe eticheta unui șofran care respectă caietul de sarcini și care este certificat ca atare de organismul de control. În plus, denumirile comunelor și ale localităților care alcătuiesc aria geografică de producție descrisă în secțiunea C din caietul de sarcini nu pot fi utilizate pe eticheta unui șofran care nu respectă aceste cerințe. Scopul este de a preveni confuzia în rândul consumatorilor cauzată de utilizarea unor denumiri geografice asociate automat cu denumirea protejată «La Mancha».

Pe lângă asigurarea conformității cu legislația în vigoare legată de etichetare, ambalatorii trebuie să includă, în mod clar și lizibil, pe ambalajul produsului «Azafrán de la Mancha» introdus pe piață:

1) mențiunea «Denominación de Origen Protegida Azafrán de La Mancha»;

2) anul recoltării, utilizând formularea: «Recolta XXXX», XXXX fiind anul de producție exprimat în patru cifre;

3) data durabilității minimale, care trebuie să fie după trei ani;

4) indicarea originii prin oricare dintre următoarele expresii: «Producto de España» (produs din Spania), «producido en España» (produs în Spania) sau «Producto español» (produs spaniol).

Pe ambalaj trebuie aplicată o contraetichetă pe care să figureze imaginea de mai jos, cu culorile stabilite și cu codul alfanumeric XXYYYYYYYY, în care XX sunt două litere ale alfabetului care identifică anul de producție a șofranului, iar YYYYYYYY este un număr de identificare a ambalajului.

Ambalatorii au dreptul de a primi aceste contraetichete dacă au fost certificați în conformitate cu UNE-EN ISO/IEC 17065: 2012 sau cu un standard care îl înlocuiește și dacă au declarat Consiliului de reglementare cel puțin 90 % dintre contraetichetele pe care le dețin. Contraetichetele sunt administrate de organismul de gestionare. Acestea sunt emise pentru ambalatorii eligibili cu autorizarea prealabilă din partea organismului de control.

Obligațiile ambalatorilor legate de contraetichete sunt:

1) Utilizarea mijloacelor și a formatului stabilite de Consiliul de reglementare pentru a informa consiliul cu privire la utilizarea contraetichetelor în procesul de ambalare. Termenul pentru furnizarea acestor informații este de 60 de zile calendaristice de la data utilizării. Orice discrepanță de peste 0,01 % în ceea ce privește cantitatea trebuie justificată în mod corespunzător organismului de control în timpul auditurilor de certificare. Returnarea oricăror contraetichete neutilizate către Consiliul de reglementare. Termenul-limită pentru returnare este 15 ianuarie în anul următor anului în care etichetele au putut fi utilizate în conformitate cu caietul de sarcini.”

Noua formulare propusă a caietului de sarcini al produsului:

„Denumirea de origine protejată «Azafrán de la Mancha» poate fi utilizată numai pe eticheta unui șofran care respectă caietul de sarcini și care este certificat ca atare de organismul de control. În plus, denumirile comunelor și ale localităților care alcătuiesc aria geografică de producție descrisă în secțiunea C din caietul de sarcini nu pot fi utilizate pe eticheta unui șofran care nu respectă aceste cerințe. Scopul este de a preveni confuzia în rândul consumatorilor cauzată de utilizarea unor denumiri geografice asociate automat cu denumirea protejată «La Mancha».

Pe lângă asigurarea conformității cu legislația în vigoare legată de etichetare, ambalatorii trebuie să includă, în mod clar și lizibil, pe ambalajul produsului «Azafrán de la Mancha» introdus pe piață:

1) mențiunea «Denominación de Origen Protegida Azafrán de La Mancha»;

2) anul recoltării, utilizând formularea: «Recolta XXXX», XXXX fiind anul de producție exprimat în patru cifre;

3) data durabilității minimale, care trebuie să fie după trei ani;

4) indicarea originii prin oricare dintre următoarele expresii: «Producto de España» (produs din Spania), «producido en España» (produs în Spania) sau «Producto español» (produs spaniol).

Pe ambalaj trebuie aplicată o contraetichetă pe care să figureze imaginea de mai jos, cu culorile stabilite și cu codul alfanumeric XXYYYYYYYY, în care XX sunt două litere ale alfabetului care identifică anul de producție a șofranului, iar YYYYYYYY este un număr de identificare a ambalajului.

Ambalatorii au dreptul de a primi aceste contraetichete dacă au fost certificați de un organism de control autorizat, în conformitate cu caietul de sarcini al DOP «Azafrán de la Mancha», și dacă au declarat Consiliului de reglementare cel puțin 90 % dintre contraetichetele pe care le dețin. Contraetichetele sunt administrate de organismul de gestionare. Acestea sunt emise pentru ambalatorii eligibili cu autorizarea prealabilă din partea organismului de control.

Obligațiile ambalatorilor legate de contraetichete sunt:

1) Utilizarea mijloacelor și a formatului stabilite de Consiliul de reglementare pentru a informa consiliul cu privire la utilizarea contraetichetelor în procesul de ambalare. Termenul pentru furnizarea acestor informații este de 60 de zile calendaristice de la data utilizării. Orice discrepanță de peste 0,01 % în ceea ce privește cantitatea trebuie justificată în mod corespunzător organismului de control în timpul auditurilor de certificare.

2) Returnarea oricăror contraetichete neutilizate către Consiliul de reglementare. Termenul-limită pentru returnare este 15 ianuarie în anul următor anului în care etichetele au putut fi utilizate în conformitate cu caietul de sarcini."

Motiv(e)

Motivul modificării – pentru a evita erorile de interpretare în ceea ce privește statutul certificării unui ambalator în conformitate cu UNE-EN ISO/IEC 17065: 2012 sau cu un standard care îl înlocuiește.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

Denumirile de origine și indicațiile geografice ale produselor agricole

„Azafrán de la Mancha"

Numărul de referință al UE: PDO-ES-0112-AM04 – 23.6.2025

1. **Denumirea (denumirile)**

„Azafrán de la Mancha"

2. **Tipul indicației geografice**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Țara căreia îi aparține aria geografică delimitată**

Spania

4. **Descrierea produsului agricol**

4.1. *Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143*

0910 – Ghimbir, șofran, curcumă, cimbru, frunze de dafin, curry și alte mirodenii

4.2. *Descrierea produsului agricol căruia i se aplică denumirea înregistrată*

„Azafrán de La Mancha" este o mirodenie sub formă de filamente, obținută prin prăjirea stigmatelor de *Crocus sativus* L.

b.1 Caracteristici fizice

b.1.1 Puritatea

Specificațiile referitoare la puritatea șofranului „Azafrán de la Mancha” și metodele analitice aplicate sunt prezentate în tabelul următor:

Reziduuri florale (% p) ≤ 0,5 – metodă de analiză UNE ISO 3632-2: 2011. Capitolul 8 sau un standard de înlocuire.

Materii străine (% p) ≤ 0,1 – metodă de analiză UNE ISO 3632-2: 2011. Capitolul 9 sau un standard de înlocuire.

Reziduurile florale sunt constituite din părțile florii de *Crocus sativus* L. care nu sunt destinate utilizării ca mirodenie. De exemplu, petalele, stilurile separate, staminele, granulele de polen și părțile ovarului.

Materiile străine sunt constituite din orice reziduu care nu provine din floarea de *Crocus sativus* L. Originea materiei străine poate fi vegetală (frunze, paie, petale etc.), animală (insecte întregi sau fragmente de insecte sau alte resturi animale), minerală (pământ, pietre etc.) sau de altă natură (hârtie, material textil, plastic, metal etc.).

b.1.2 Caracteristici dimensionale

Caracteristicile dimensionale ale filamentelor de șofran „Azafrán de la Mancha” sunt prezentate în tabelul următor:

Raportul minim dintre lungimea stigmatului și lungimea stilului – limită 2:1 – toleranță (%) – 1

b.2 Caracteristici chimice

Caracteristicile chimice ale produsului „Azafrán de la Mancha”, metodele analitice necesare și toleranțele maxime admise sunt prezentate în tabelul următor:

Umiditate și substanțe volatile (%) < 11

Putere de colorare > 200

Putere aromatică > 20

Gust amar (picrocrocină) > 70

Coloranți artificiali mrpl[1] (Conținutul minim de colorant, exprimat în mg/kg, care trebuie să fie detectat și confirmat)

Metoda de analiză: UNE-ISO 3632-2: 2011 sau un standard care îl înlocuiește.

b.4) Caracteristici organoleptice

Caracteristicile organoleptice ale șofranului „Azafrán de la Mancha” sunt următoarele:

b.4.1) Filamente de șofran

Pregătirea eșantionului: puneți 200 mg de filamente pe o placă Petri.

Aspect – culoare roșu strălucitor.

Miros – limpede, intens, înțepător. Note de prăjit.

b.4.2) Infuzie de șofran

Prepararea infuziei: într-un litru de apă la 60 ± 5 °C, puneți 200 mg de stigmate măcinate și cernute, în conformitate cu UNE-ISO 3632-2: 2011 sau cu un standard care îl înlocuiește, acoperiți recipientul și realizați extracția în aceste condiții timp de 20 de minute. Filtrați și lăsați să se răcească la întuneric până când temperatura ajunge la aproximativ 25 °C și realizați evaluarea senzorială în cel mult 2 ore. Eșantioanele trebuie prezentate evaluatorilor în pahare standardizate în conformitate cu UNE 87022: 1992 sau un standard care îl înlocuiește, cu un conținut de aproximativ 50 ml.

Aspect – strălucitor, limpede, culoare galbenă cu ușoare nuanțe portocalii.

Miros – limpede, intens, înțepător. Note de prăjit.

Gust – prăjit, ușor amar, ușor picant.

Dacă este necesar, și ca referință, se vor aplica și utiliza termenii, definițiile și specificațiile prevăzute în standardele UNE-ISO 3632-1: 2012. „Șofran (*Crocus sativus* L.)”. Partea 1: Specificații; și UNE-ISO 3632-2: 2011. „Mirodenii. (*Crocus sativus* L.)”. Partea 2: Metode de analiză. Sau, dacă este cazul, în eventualele standarde care le înlocuiesc.

4.3. *Derogări de la aprovizionarea cu hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală care poartă o denumire de origine protejată) și restricții privind aprovizionarea cu materii prime (doar în cazul produselor prelucrate care poartă o indicație geografică protejată)*

—

4.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Cultivarea, recoltarea și uscarea șofranului de desfășoară în aria geografică delimitată.

4.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

—

4.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

Denumirea de origine protejată „Azafrán de la Mancha” poate fi utilizată numai pe eticheta unui șofran care respectă caietul de sarcini și care este certificat ca atare de organismul de control. În plus, denumirile comunelor și ale localităților care alcătuiesc aria geografică de producție descrisă în secțiunea C din caietul de sarcini nu pot fi utilizate pe eticheta unui șofran care nu respectă aceste cerințe. Scopul este de a preveni confuzia în rândul consumatorilor cauzată de utilizarea unor denumiri geografice asociate automat cu denumirea protejată „La Mancha”.

Pe lângă asigurarea conformității cu legislația în vigoare legată de etichetare, ambalatorii trebuie să includă, în mod clar și lizibil, pe ambalajul produsului „Azafrán de la Mancha” introdus pe piață:

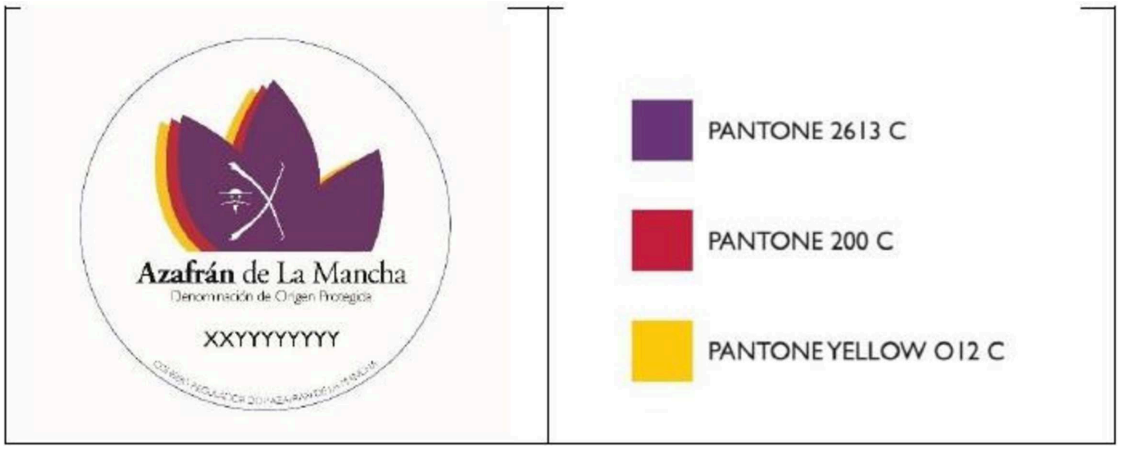
1) mențiunea „Denominación de Origen Protegida Azafrán de La Mancha”;

2) anul recoltării, utilizând formularea: „Recolta XXXX”, XXXX fiind anul de producție exprimat în patru cifre;

3) data durabilității minimale, care trebuie să fie după trei ani;

4) indicarea originii prin oricare dintre următoarele expresii: „Producto de España” (produs din Spania), „Producido en España” (produs în Spania) sau „Producto español” (produs spaniol).

Pe ambalaj trebuie aplicată o contraetichetă pe care să figureze imaginea de mai jos, cu culorile stabilite și cu codul alfanumeric XXYYYYYYYY, în care XX sunt două litere ale alfabetului care identifică anul de producție a șofranului, iar YYYYYYYY este un număr de identificare a ambalajului.



Obligațiile ambalatorilor legate de contraetichete sunt:

1) Utilizarea mijloacelor și a formatului stabilite de Consiliul de reglementare pentru a informa consiliul cu privire la utilizarea contraetichetelor în procesul de ambalare. Termenul pentru furnizarea acestor informații este de 60 de zile calendaristice de la data utilizării. Orice discrepanță de peste 0,01 % în ceea ce privește cantitatea trebuie justificată în mod corespunzător organismului de control în timpul auditurilor de certificare.

2) Returnarea oricăror contraetichete neutilizate către Consiliul de reglementare. Termenul-limită pentru returnare este 15 ianuarie în anul următor anului în care etichetele au putut fi utilizate în conformitate cu caietul de sarcini.

4.7. *Delimitarea concisă a ariei geografice*

Aria aferentă denumirii se întinde de la zona centrală la zona de sud-est a comunității autonome Castilia-La Mancha. Nucleul central al ariei denumirii cuprinde comunele comunității La Mancha din provinciile Toledo, Ciudad Real, Cuenca și Albacete.

5. **Legătura cu aria geografică**

Rezumatul legăturii

Șofranul a fost introdus în Spania în timpul ocupației arabe. În secolele al VIII-lea și al IX-lea, a fost utilizat numai de clasele înaltei burghezii din Andaluzia. Mâncărurile arabe erau condimentate cu multe plante aromatice, care erau cultivate în fiecare livadă, principalele specii fiind chimionul, chimenul, negrilica, cresonul, anasonul dulce, feniculul, anasonul sălbatic, coriandrul, muștarul, menta, izma bună și pătrunjelul. Cu toate acestea, cel mai important condiment pentru economia arabă era șofranul, condiment esențial pentru culoare și aromă în majoritatea felurilor de mâncare.

O lucrare dintr-o perioadă ulterioară, scrisă de J. A. López de la Osa (1897), furnizează dovezi scrise privind cultivarea șofranului în La Mancha. Lucrarea include informații cu privire la această cultură care se practica deja de 100 de ani și citează un inventar legal din 1720 care menționează, de asemenea, șofranul. În prima treime a secolului al XIX-lea, șofranul produs în La Mancha era de cea mai bună calitate în Spania, cu cele mai mari producții per hectar de teren uscat. Este foarte bine documentată străvechea tradiție de cultivare a șofranului în Pedro Muñoz, Campo de Criptana și Manzanares (Ciudad Real), în Lillo, Madridejos, Villacañas, Villanueva de Alcardete și Cabezamesada (Toledo) și în Montilla del Palancar (Cuenca).

Cu toate acestea, cele mai bune dovezi ale unei legături istorice puternice a șofranului cu regiunea La Mancha se regăsesc în numeroasele manifestări culturale tradiționale ale zonei.

La fel ca în cazul tuturor activităților care sunt adânc înrădăcinate într-o societate, cultivarea șofranului a dat naștere unui vocabular specific foarte bogat. Lucrarea scrisă de M. Núñez și J. C. Conde (*Al-Basit: Revista de Estudios Albacetenses*, 28, Albacete 1991) include o gamă largă de expresii legate de șofran colectate în anchete efectuate în provincia Albacete. Tradiția cultivării șofranului în La Mancha se reflectă în folclorul tipic regiunii, un dans regional tradițional fiind dedicat produsului, și în cântece și zicale. Șofranul oferă, de asemenea, contextul operetei intitulate - (libret de F. Romero și G. Fernández Shaw; muzică de Jacinto Guerrero; premieră la Madrid în 1930).

De asemenea, trebuie remarcat faptul că există manuale de instrucțiuni care descriu tehnicile de cultivare și de producție, cum ar fi lucrările menționate mai sus realizate de J. A. López de la Osa și L. Jiménez Martín (Albacete: Imprenta Eduardo Miranda, 1900).

Importanța acestei culturi agricole în manifestările culturale tradiționale este demonstrată, de asemenea, de *Fiesta de la Rosa del Azafrán* (Sărbătoarea florii de șofran), care are loc la Consuegra (Toledo), de concursurile de extragere manuală a șofranului organizate în cadrul festivităților sfinților ocrotitori din La Solana (Ciudad Real) și de *Festival de la Rosa del Azafrán* (Festivalul florii de șofran) din Santa Ana (Albacete).

În cele din urmă, o indicație clară privind caracterul tradițional și importanța economică a cultivării șofranului este obiceiul, încă păstrat în unele sate din La Mancha, de a le oferi cuplurilor nou căsătorite câteva fire de șofran, un simbol al dorinței de prosperitate.

Trimitere electronică (URL) la publicarea caietului de sarcini

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/20220404_PC_Azafran_II.pdf